



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Es war unser damaliger Sourcing-Direktor, Angel Barrera, der auf seinen wiederholten Entdeckungsreisen durch das Anbauggebiet, stets mit seinem Rucksack unterwegs, den Namen La Mochilita inspirierte. Dieser bedeutet auf Spanisch „kleiner Rucksack“.

Immer mit dem Ziel der Rückverfolgbarkeit des Kaffees vor Augen, lassen wir La Mochilita in einer einzigen Verarbeitungsanlage aufbereiten, um ein wesentlich gleichmäßigeres Profil zu gewährleisten. La Mochilita wird auf einem kalkhaltigen Boden angebaut, der typisch für die hochgelegene Region Huehuetenango ist, und zeichnet sich daher durch seine Komplexität und Säure aus.

Während die meisten Produzenten in der Region zwischen 1 und 10 Hektar Kaffee anbauen, ermöglicht die größere Fläche der Parzellen unseres Partners, keine Parteien von mehreren Produzenten zu mischen. So können alle Schritte der Aufbereitung dieses gewaschenen Kaffees kontrolliert werden.

Plantage	<b>Finca la Bolsa</b>
Produzent	<b>Renardo Ovalle</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Bourbon Rot, Caturra rot</b>
Verfahren	<b>Gewaschen</b>
Trocknen	<b>14 Tage patios</b>
Höhe	<b>1500-1700</b>
Ernte	<b>Dezember - April</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

